

# Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Bolu Menggunakan Telur Ayam dan Telur Itik

## Abstrak

Pada umumnya proses pembuatan *sponge cake* (kue bolu) adalah menggunakan tepung, gula, & telur sebagai bahan utamanya. Telur merupakan bahan yang paling dominan (dengan jumlah terbanyak) dalam pembuatan *sponge cake* dengan kata lain bahan yang paling mempengaruhi keseluruhan dari *sponge cake* itu sendiri. Telur ayam selalu menjadi bahan yang sering digunakan oleh rumah tangga maupun industri. Apakah mungkin membuat kue dengan menggunakan telur lain seperti telur itik? Jawabannya ya. Telur itik identik dengan harga yang lebih mahal, tetapi memiliki berat dan kandungan kuning telur yang lebih besar dibandingkan telur ayam. Dari hasil analisis dengan menggunakan uji organoleptik, menggunakan telur itik dalam pembuatan *sponge cake* dapat menghasilkan cita rasa, aroma, & tekstur yang lebih baik dibandingkan telur ayam. Bentuk yang dihasilkan tidak memiliki perbedaan yang signifikan akan tetapi dari segi warna, *sponge cake* yang menggunakan telur ayam lebih banyak diminati. Dapat disimpulkan bahwa telur ayam memiliki aspek yang seimbang di setiap kategori, & telur itik digunakan untuk menghasilkan kue dengan rasa yang lebih legit.

**Kata Kunci:** *Sponge cake, telur ayam & itik, uji organoleptik*

# **The Organoleptic Test Result on Sponge Cake Using Chicken and Duck Egg**

## **Abstract**

Generally process of making sponge cake is using wheat flour, sugar, and egg as their main ingredients. Egg is the most dominant ingredient (with the highest number) on making sponge cake, in other word, the most affective to the whole structure of the sponge cake itself. Chicken eggs always become the most often used ingredient by majority people. Is that possible to make to make cake by using another egg like using duck egg? The answer is yes. Duck egg always identical by its higher price, but the weight and content of the yolk is higher than chicken egg. From analysis result by using organoleptic test, using duck egg on sponge cake can produce a better taste, aroma, & texture than using a chicken egg. The result of the shape does not have a significant difference but in term of color, sponge cake by using chicken egg is more desirable. Can be concluded that chicken egg has average aspect in every categories, and duck egg can be use to produce cake with more legit taste.

***Keyword: Sponge cake, chicken & duck egg, organoleptic test***